Mode d'emploi

CUISINIÈRE ET FOUR

FR



Français, 1

K6 C51/F

K6 C56/F

Sommaire



Installation

FR

! Conserver ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déménagement, veiller à ce qu'il suive l'appareil.

! Lire attentivement les instructions : elles contiennent des conseils importants sur l'installation, l'utilisation et la sécurité de l'appareil

! L'installation de l'appareil doit être effectuée par un professionnel du secteur conformément aux instructions du fabricant.

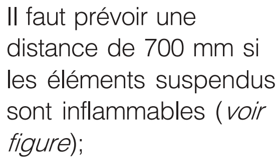
! N'importe quelle opération de réglage, d'entretien ou autre, doit être effectuée après avoir débranché la prise de la cuisinière.

Positionnement et nivellement

! L'appareil peut être installé à côté de meubles dont la hauteur ne dépasse pas celle du plan de cuisson.

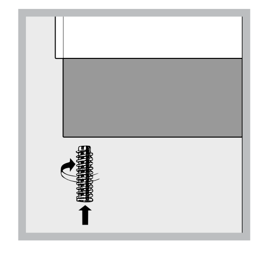
! S'assurer que le mur en contact avec la paroi arrière de l'appareil est réalisé en matériel ignifuge résistant à la chaleur (T 90°C).

Pour une installation correcte :
- installer cet appareil dans une cuisine, une salle à manger ou un studio (jamais dans une salle de bains);
- si le plan de cuisson de la cuisinière dépasse le plan de travail des meubles, il faut que ces derniers soient placés à au moins 600 mm de l'appareil.
- si la cuisinière est installée sous un élément suspendu, il faut que ce dernier soit placé à au moins 420 mm de distance du plan.

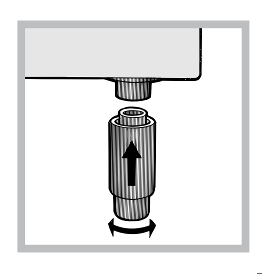


Il faut prévoir une distance de 700 mm si les éléments suspendus sont inflammables (*voir figure*);
- ne pas placer de rideaux derrière ou sur les côtés de la cuisinière à moins de 200 mm de distance.
- pour l'installation de hottes, se conformer aux instructions de leur notice d'emploi.

Nivellement



Pour mettre l'appareil bien à plat, visser les pieds de réglage fournis aux emplacements prévus aux coins à la base de la cuisinière (*voir figure*).

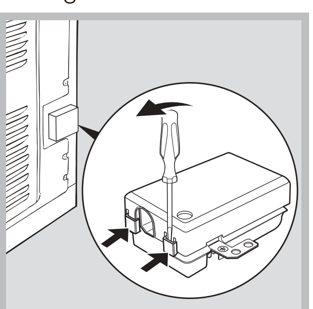


Montage des pieds* par encastrement sous la base.

Raccordement électrique

Montage du cordon d'alimentation

Ouverture du bornier :
- Faire pression à l'aide d'un tournevis sur les languettes latérales du couvercle du bornier ;

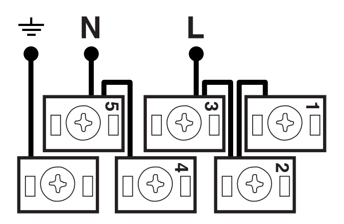


- Tirer et ouvrir le couvercle du bornier.

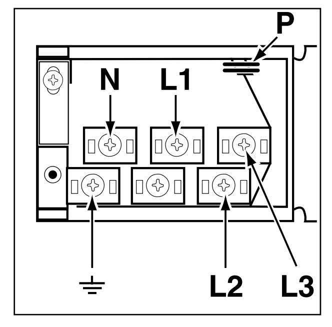
Pour monter le câble d'alimentation, procéder comme suit :
- dévisser la vis du serre-câble de même que les vis des contacts

!Les pontets sont montés en usine pour raccordement à 230V monophasé (*voir figure*).

230V ~
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746



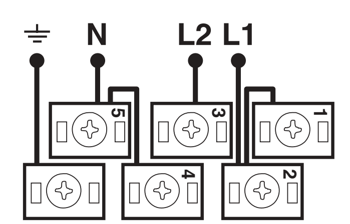
- pour effectuer les raccordements électriques illustrés, utiliser les deux pontets placés dans le boîtier (*voir figure* - référence "P")



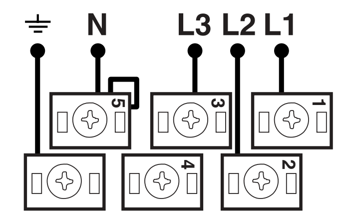
***** N'existe que sur certains modèles



400V 2N~
H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746



400V 3N~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746



- fixer le câble d'alimentation dans le serre-câble correspondant et fermer le couvercle.

Raccordement du câble d'alimentation au réseau électrique
Monter sur le câble une prise normalisée pour la charge indiquée sur l'étiquette des caractéristiques (*voir tableau des caractéristiques techniques*).
En cas de raccordement direct au réseau, il faut intercaler entre l'appareil et le réseau un interrupteur à coupure omnipolaire ayant au moins 3 mm d'écartement entre les contacts, dimensionné à la charge et conforme aux normes en vigueur dans le pays (le fil de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur). Le câble d'alimentation ne doit atteindre, en aucun point, une température dépassant de 50°C la température ambiante.

Avant de procéder au branchement, s'assurer que :
- la prise est bien munie d'une terre conforme à la loi;
- la prise est bien apte à supporter la puissance maximale de l'appareil, indiquée sur la plaque signalétique;
- la tension d'alimentation est bien comprise entre les valeurs indiquées sur la plaque signalétique;
- la prise est bien compatible avec la fiche de l'appareil. Si ce n'est pas le cas, remplacer la prise ou la fiche, ne pas utiliser de rallonges ni de prises multiples.

***** N'existe que sur certains modèles

! Après installation de l'appareil, le câble électrique et la prise de courant doivent être facilement accessibles

! Le câble ne doit être ni plié ni excessivement écrasé.

! Le câble doit être contrôlé périodiquement et ne peut être remplacé que par un technicien agréé.

! Nous déclinons toute responsabilité en cas de non respect des normes énumérées ci-dessus.

PLAQUE SIGNALETIQUE	
Dimensions du four HxLxP	32x43,5x40 cm
Volume	l 56
Dimensions utiles du tiroir chauffe-plats	largeur 42 cm profondeur 44 cm hauteur 8,5 cm
Tension et fréquence d'alimentation	voir plaque signalétique
Plan de cuisson vitrocéramique Avant gauche Arrière gauche Arrière droit Avant droit Absorption Max. plans de cuisson vitrocéramique	 1700 W 1200 W 2100 W 1200 W 6200 W
ETIQUETTE ENERGIE	Directive 2002/40/CE sur l'étiquette des fours électriques Norme EN 50304 Consommation énergie convection Naturelle – fonction four : Statique; Consommation énergie déclaration Classe convection Forcée – fonction four : Ventilé.
CE	Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes : 2006/95/CEE du 12/12/06 (Basse Tension) et modifications successives - 89/336/CEE du 03/05/89 (Compatibilité Electromagnétique) et modifications successives - 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives. 2002/96/CE

Description de l'appareil

Vue d'ensemble

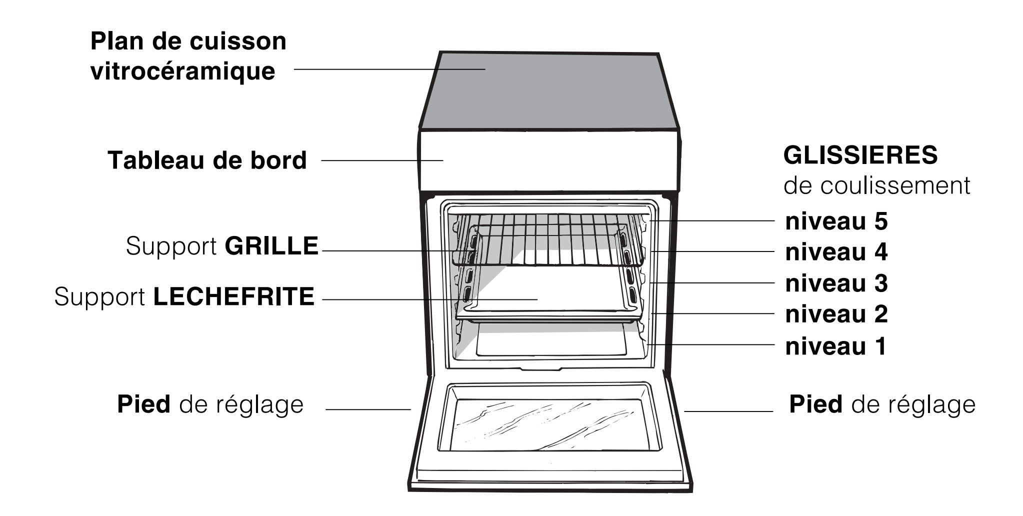
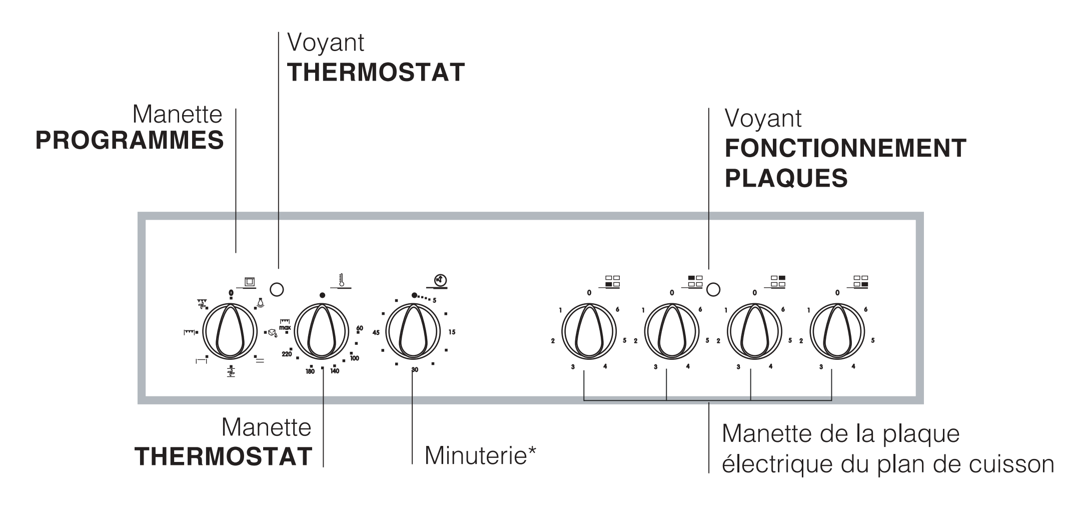
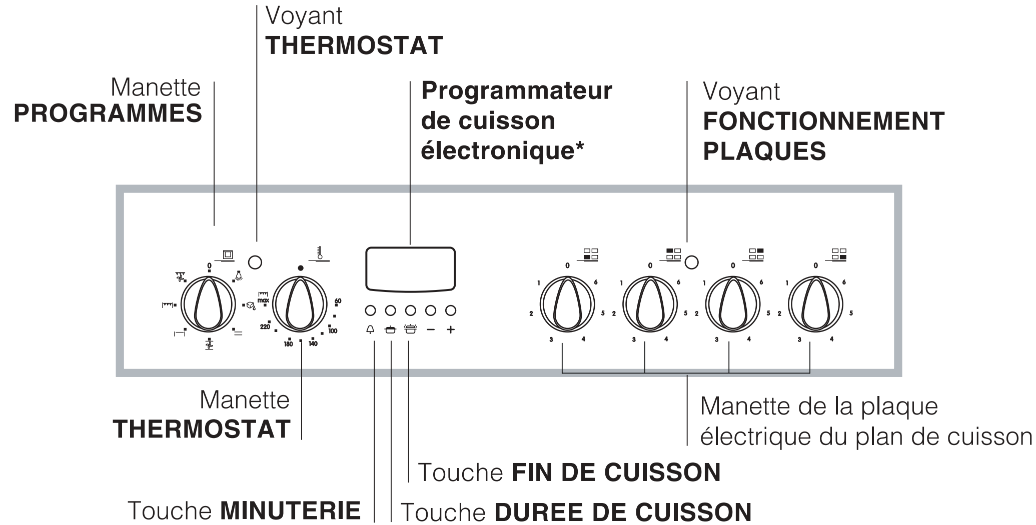


Tableau de bord





***** N'existe que sur certains modèles

Mise en marche et utilisation



FR

Utilisation du four

! Lors de son premier allumage, faire fonctionner le four à vide, porte fermée, pendant au moins une heure en réglant la température à son maximum. Puis éteindre le four, ouvrir la porte et aérer la pièce. L'odeur qui se dégage est due à l'évaporation des produits utilisés pour protéger le four.

! Avant toute utilisation, enlever les pellicules plastiques sur les côtés de l'appareil

! Ne jamais poser d'objets à même la sole du four, l'émail risque de s'abîmer.

! Pour utiliser le four électrique équipant les appareils dotés de programmateur électronique, appuyez en même temps sur les touches et (affichage du symbole) avant de sélectionner la fonction de cuisson désirée.

1. Pour sélectionner le programme de cuisson souhaité, tourner la manette PROGRAMMES.
2. Choisir la température conseillée pour ce programme ou celle qu'on préfère à l'aide de la manette THERMOSTAT.

Un tableau de cuisson sert de guide et indique notamment les températures conseillées pour plusieurs préparations culinaires (*voir tableau cuisson au four*).

En cours de cuisson, il est possible à tout moment de :
- modifier le programme de cuisson à l'aide du bouton PROGRAMMES;
- modifier la température à l'aide du bouton THERMOSTAT ;
- stopper la cuisson en amenant le bouton PROGRAMMES sur 0 ;

! Il faut toujours enfourner les plats sur la grille fournie avec l'appareil.

Voyant THERMOSTAT

Allumé, il signale que le four est en marche. Il s'éteint dès que la température sélectionnée est atteinte. Le voyant s'allume et s'éteint tour à tour pour indiquer que le thermostat fonctionne et maintient la température au degré près.

Eclairage du four

il s'allume dès que la manette est dans une position autre que la position "0". Il reste allumé tant que le four est branché. Si la manette est amenée sur , la lampe s'allume sans activer aucune résistance.

Minuteur*

Pour actionner le Minuteur procéder comme suit :
1. tourner le bouton MINUTEUR et faire un tour presque complet dans le sens des aiguilles d'une montre pour remonter la sonnerie;
2. tourner le bouton MINUTEUR dans les sens inverse des aiguilles d'une montre pour sélectionner la durée désirée.

*N'existe que sur certains modèles

Programmes

Programme **“Décongélation”**
Le ventilateur situé à l’arrière du four fait circuler l’air à température ambiante autour des aliments. Cette fonction est indiquée pour décongeler tout type d’aliment, et plus particulièrement les aliments délicats qui craignent la chaleur tels que, par exemple : les gâteaux glacés, les gâteaux garnis de crème pâtissière ou de crème fouettée, les gâteaux aux fruits. Le temps de décongélation est réduit environ de moitié. Vous pouvez également utiliser la fonction “Multicuisson” pour décongeler rapidement de la viande, du poisson ou du pain, en sélectionnant une température de 80°C -100°C. etc.....

Programme **STATIQUE**
Température : au choix entre 60°C et Max.
En effectuant ce choix, on obtient le branchement des deux résistances (sole et voûte) C’est le four traditionnel de grand-mère revu pour atteindre un niveau exceptionnel de diffusion de la chaleur et d’économie d’électricité. Rien n’égale le four statique quand il s’agit de cuisiner des plats garnis traditionnels tels que : côtes de porc au chou, morue à l’espagnole, stockfisch aux pommes de terre, veau au riz etc... On obtient des résultats tout aussi excellents pour des plats de viande de bœuf ou de veau tels que : bœuf braisé, ragoût, goulasch, gibier, jambon et longe de porc etc... qui exigent une cuisson lente et de fréquents ajouts de liquides. C’est aussi le mode de cuisson recommandé pour les gâteaux, les fruits et les plats mijotés dans des cocottes avec couvercle. En cas d’utilisation du four statique, ne cuire que sur un seul niveau pour avoir une meilleure diffusion de la chaleur. Choisir le niveau qui permet de mieux équilibrer la quantité de chaleur provenant de la voûte et de la sole. Enfourner, au choix, sur les gradins du haut ou du bas selon que l’on désire plus de chaleur provenant de la voûte ou de la sole.

Programme **Ventilé**
Température : au choix entre 60°C et Max.
Mise en marche des éléments chauffants ainsi que de la turbine. La chaleur est constante et bien répartie à l’intérieur du four, l’air cuit et dore de façon uniforme en tous points. On peut ainsi procéder à une cuisson groupée en enfournant plusieurs plats ensemble à condition qu’ils cuisent à la même température. Pour cuire simultanément sur 2 niveaux, suivre les conseils fournis dans le paragraphe “Cuisson groupée sur plusieurs niveaux”.
C’est la fonction qui convient le mieux à des plats gratinés ou à la cuisson prolongée tels que : lasagnes, gratins de pâtes, poulet rôti et pommes de terre au four etc... Le choix de températures plus basses, possible grâce à une meilleure répartition de la chaleur, permet notamment d’obtenir des rôtis de viande plus juteux et tendres à souhait avec une moindre perte de poids. Cette fonction convient aussi à merveille à la cuisson du poisson qui ne subit aucune altération de son aspect et de son goût car il exige un moindre apport de condiment.
Desserts : des gâteaux levés réussis à coup sûr.
La fonction “ventilé”, réglée à une température de 80 °C sert aussi à décongeler rapidement la viande, rouge ou blanche, le pain. Pour décongeler des mets plus délicats, sélectionner une température de 60°C ou n’utiliser que la circulation d’air froid en amenant le sélecteur de températures sur 0°C.

Programme **CHALEUR VOÛTE**
Température : au choix entre 60°C et Max.
La résistance de voûte est branchée.
Cette fonction est conseillée pour parfaire la cuisson des aliments.

Programme **GRIL**
Température : Max.
Mise en marche de l’élément chauffant supérieur ainsi que du tournebroche.
La température plutôt élevée et directe du gril permet de saisir immédiatement les viandes évitant ainsi qu’elles ne durcissent en perdant leur jus. La cuisson au gril est particulièrement recommandée pour les plats qui exigent une température élevée à leur surface : côtes de veau et de bœuf, entrecôtes, filet, hamburgers, etc...
Cuisiner porte du four entrebâillée sauf dans le cas de cuisson au tournebroche.
Des exemples d’utilisation sont fournis dans le paragraphe “Conseils utiles pour la cuisson”.

Grill Ventilé
Température : au choix entre 60°C et 200°C.
Mise en marche de l’élément chauffant supérieur central ainsi que de la turbine. L’irradiation thermique unidirectionnelle s’ajoute au brassage de l’air pour une répartition uniforme de la chaleur dans l’enceinte du four. Plus de risque de brûler les aliments en surface et plus grande pénétration de la chaleur.
C’est l’idéal pour cuire: brochettes de viande et de légumes, saucisses, côtelettes de porc, côtelettes d’agneau, poulet à la crapaudine, cailles à la sauge, filet de porc etc...

Quant aux poissons, le gril ventilé n'a pas son pareil pour la cuisson de tranches de mérou, de thon, d'espadon, de sépioles farcies etc...

! Les cuissons CHALEUR VOÛTE, GRIL et GRIL VENTILÉ doivent avoir lieu porte fermée.

! En cas de cuisson en mode CHALEUR VOÛTE ou GRIL, placer la grille au gradin 5 et la lèchefrite au gradin 1 pour récupérer les jus de cuisson. En cas de cuisson en mode GRIL VENTILE, placer la grille au gradin 2 ou 3 et la lèchefrite au gradin 1 pour récupérer les jus de cuisson.

Cuisson simultanée sur plusieurs niveaux

En cas de cuisson sur deux niveaux, se servir du programme VENTILE car c'est le seul prévu pour ce type de cuisson. Mieux vaut en outre :

- ne pas utiliser les gradins 1 et 5 : ils sont directement frappés par l'air chaud qui pourrait brûler les mets délicats.
- utiliser surtout les gradins 2 et 4 et placer au gradin 2 les plats qui exigent davantage de chaleur.
- en cas de cuisson simultanée de plats dont les temps et les températures de cuisson varient, choisir une température intermédiaire entre les deux conseillées (*voir Tableau cuisson au four*) et enfourner les plats plus délicats au gradin 4. Sortir du four, avant les autres, le plat dont la cuisson est plus rapide.
- lors de la cuisson de pizza sur plusieurs niveaux à une température de 220°C, mieux vaut préchauffer le four pendant 15 minutes. Normalement, la cuisson au gradin 4 exige davantage de temps : il est par conséquent conseillé de sortir du four d'abord la pizza placée au niveau inférieur et de laisser cuire celle du gradin 4 quelques minutes de plus.
- Placer la lèchefrite en bas et la grille en haut.

Tableau de cuisson au four

Position du sélecteur	Aliments à cuire	Poids (Kg)	Position gradins en partant du bas	Temps de préchauffage (minutes)	Position sélecteur de températures	Temps de cuisson (minutes)
Décongélation	Décongeler tout type d'aliment					
Traditionnel	Canard	1	3	15	200	65-75
	Rôti de veau ou de bœuf	1	3	15	200	70-75
	Rôti de porc	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (pâte brisée)	-	3	15	180	15-20
	Tartes	1	3	15	180	30-35
Ventilé	Pizza (su 2 niveaux)	1	2-4	15	220	15-20
	Lasagnes	1	3	10	200	30-35
	Agneau	1	2	10		
	Poulet rôti + pommes de				180	50-60
	terre	1	2-4	10	180	60-75
	Maquereau	1	2	10	180	30-35
	Cake	1	2	10	170	40-50
	Choux (sur 2 niveaux)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Biscuits (sur 2 niveaux)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Génoise (sur 1 niveau)	0.5	2	10	170	15-20
	Génoise (sur 2 niveaux)	1.0	2-4	10	170	20-25
	Quiches	1.5	3	15		25-30
Résistance de voûte	Pour parfaire la cuisson	-	3/4	15	220	-
Grill	Soles et seiches	1	4	5	Max	8-10
	Brochettes de calmars et crevettes	1	4	5	Max	6-8
	Tranches de colin	1	4	5	Max	10
	Légumes grillés	1	3/4	5	Max	10-15
	Côte de veau	1	4	5	Max	15-20
	Côtelettes	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgers	1	4	5	Max	7-10
	Maquereaux	1	4	5	Max	15-20
	Croque-monsieur	n.° 4	4	5	Max	2-3
Gril ventilé	Poulet grillé	1.5	3	5	200	55-60
	Seiches	1.5	3	5	200	30-35

! les temps de cuisson sont purement indicatifs et peuvent être modifiés selon les goûts de chacun. En cas de cuisson au gril ou au gril ventilé, placez toujours la lèchefrite sur le 1er gradin en partant du bas.

Le programmateur de cuisson electronique



FR

Il permet de programmer le four ou le gril comme suit:
- départ cuisson différé avec durée établie;
- départ immédiat avec durée établie;
- minuteur.

Fonction des touches :
- : minuteur heures, minutes
- : durée cuisson
- : fin de cuisson
- : sélection temps à rebours
- : sélection temps en avant

Comment remettre à l'heure l'horloge digitale

Après raccordement à la ligne ou après une coupure de courant, l'afficheur clignote sur : 0.00

- Appuyez simultanément sur les touches et puis, (dans les 4 secondes suivantes), remettez l'heure exacte à l'aide des touches et puis, (dans les 4 secondes suivantes), remettez l'heure exacte à l'aide des touches
  La touche sert à augmenter le temps.
  La touche sert à diminuer le temps.

Pour toute remise à l'heure, procédez comme susmentionné.

Fonctionnement manuel du four

Après la sélection de l'heure, le programmateur va automatiquement sur la position manuelle.

! Pour revenir au fonctionnement manuel après toute cuisson en "Automatique", appuyez simultanément sur les touches et

Départ cuisson différé avec durée établie

Il faut sélectionner la durée et l'heure de fin de cuisson. Supposons que l'afficheur indique 10 heures

1. Tournez les manettes de commande du four sur la température désirée (exemple: four statique, 200°C)
2. Appuyez sur la touche puis, (dans les 4 secondes qui suivent) programmez à l'aide des touches et la durée désirée. Supposons une sélection de cuisson de 30 minutes; il y a affichage de:

   A 0:30

   En lâchant la touche, 4 secondes après, l'heure courante réapparaît avec le symbole et la lettre "A" (AUTO)
3. Appuyez sur la touche puis, sur les touches et jusqu'à la sélection de l'heure de fin de cuisson désirée, supposons que ce soit 13 heures

   A 13:00
4. En lâchant la touche, l'afficheur indique au bout de 4 secondes l'heure courante:

   A 10:00

La lettre "A" allumée rappelle qu'il y a programmation de la durée et de l'heure de fin de cuisson en automatique. Le four s'allume alors automatiquement à 12h30 pour s'éteindre ensuite au bout de 30 minutes. Quand le four est allumé, la casserole allumée apparaît pendant toute la durée de cuisson. En appuyant sur la touche à n'importe quel moment, vous pouvez afficher la durée programmée, en appuyant sur la touche vous pouvez afficher l'heure de fin de cuisson.

En fin de cuisson, un signal acoustique retentit; pour l'interrompre, appuyez sur une touche quelconque sauf sur et .

Départ immédiat avec durée établie

En ne programmant que la durée (points 1 et 2 du paragraphe "Départ de cuisson différé avec durée établie") la cuisson démarre aussitôt.

Pour annuler une cuisson déjà programmée

Appuyez simultanément sur les touches et

Fonction minuterie

Le fonctionnement de la minuterie prévoit la sélection d'un temps dont le décompte se fait au compte à rebours.
Cette fonction ne contrôle ni l'allumage ni l'arrêt du four, un signal sonore retentit une fois le temps écoulé.

Appuyez sur la touche il y a affichage de:

0:00

A l'aide des touches et sélectionnez le temps désiré.

En lâchant la touche le temps commence immédiatement à courir, l'afficheur indique l'heure courante.

10:00

Une fois le temps écoulé, un signal acoustique retentit, pour l'arrêter appuyez sur une touche quelconque (sauf touches et) et le symbole s'éteint.

Correction effacement des données

- Les données sélectionnées peuvent être modifiées à tout moment, en appuyant tout simplement sur la touche correspondante et sur la touche ou .
- En effaçant la durée de cuisson, il y a aussi effacement automatique de la fin du fonctionnement et vice versa.
- En cas de fonctionnement programmé, l'appareil n'accepte pas des temps de fin de cuisson antécédents à ceux du départ de cuisson proposés par l'appareil.

Réglage volume signal sonore

Après avoir choisi et confirmé les sélections de l'horloge, il est possible de régler le volume du signal sonore à l'aide de la touche .

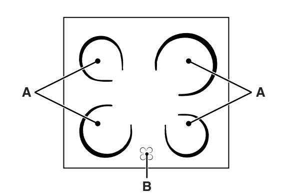
Utilisation du plan de cuisson vitrocéramique

! La colle utilisée pour les joints laisse des traces de graisse sur le verre. Nous conseillons de les éliminer avant d'utiliser l'appareil à l'aide d'un produit d'entretien non abrasif. Une odeur de caoutchouc peut se dégager au cours des premières heures d'utilisation, elle disparaîtra très vite.

Allumer et éteindre les foyers

Pour allumer un foyer, tourner le bouton correspondant dans le sens des aiguilles d'une montre.
Pour l'éteindre, tourner le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à "0".
L'allumage du voyant de fonctionnement des PLAQUES ÉLECTRIQUES signale qu'au moins un foyer du plan de cuisson est allumé.

Les foyers



Le plan de cuisson est équipé d'éléments chauffants électriques radiants. Ils deviennent rouges pendant leur fonctionnement :

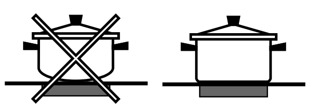
A. Le foyer
B. Voyant de chaleur résiduelle: il signale une température supérieure à 60°C du foyer correspondant et ce même après extinction de ce dernier.

Foyers radiants
Ils se caractérisent par leurs propriétés qui rappellent celles du gaz : une prompte réponse aux commandes et une visualisation immédiate de la puissance.

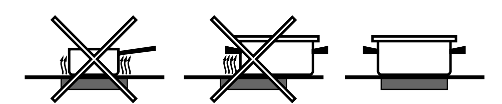
Tourner le bouton correspondant dans le sens des aiguilles d'une montre de 1 à 6.

Position	Plaque normale ou rapide
0	Eteint
1	Cuisson de légumes verts, poissons
2	Cuisson de pommes de terre (à la vapeur) soupes, pois chiches, haricots
3	Pour continuer la cuisson de grandes quantités d'aliments, minestrone
4	Rôtir (moyen)
5	Rôtir (fort)
6	Rissoler ou rejoindre l'ébullition en peu de temps

Conseils d'utilisation du plan de cuisson
- Utiliser des casseroles à fond plat et de forte épaisseur pour qu'elles adhèrent parfaitement à la zone de chauffe;



- utiliser des casseroles dont le diamètre couvre complètement la zone de chauffe de façon à exploiter au mieux toute la chaleur disponible;



- s'assurer que le fond des casseroles est parfaitement sec et propre : l'adhérence aux foyers sera ainsi optimale et tant les casseroles que le plan de cuisson dureront plus longtemps ;
- éviter d'utiliser des casseroles qui sont aussi utilisées sur les brûleurs à gaz: la concentration de chaleur des brûleurs à gaz peut déformer le fond de la casserole qui perd son adhérence ;
- ne jamais laisser un foyer allumé sans casserole, il risque de s'endommager.

Précautions et conseils



FR

! Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux normes internationales de sécurité.
Ces consignes de sécurité sont très importantes et doivent être lues attentivement.

Sécurité générale

- Le plan de cuisson vitrocéramique résiste aux sautes de température et aux chocs. Attention, ne pas oublier que des lames ou des ustensiles de cuisine pointus peuvent casser la surface du plan de cuisson. En cas de cassure, débrancher immédiatement l'appareil du secteur, faire appel à un service après-vente agréé et exiger l'utilisation de pièces détachées d'origine. Le non respect de ces indications peut compromettre la sécurité de l'appareil.
- Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit abrité. Il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Ne pas toucher à l'appareil si l'on est pieds nus ou si l'on a les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi.
- Cette notice concerne un appareil classe 1 (libre pose) ou classe 2 - sous-classe 1 (encastré entre deux meubles).
- Garder les enfants à distance.
- Eviter que le cordon d'alimentation d'autres petits électroménagers touche à des parties chaudes de l'appareil.
- Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés
- Utiliser toujours des gants de protection pour enfourner ou sortir les plats du four.
- Ne pas utiliser de solutions inflammables (alcool, essence..) à proximité de l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Ne pas stocker de matériel inflammable dans la niche de rangement du bas ou dans le four : si l'appareil était par inadvertance mis en marche, il pourrait prendre feu.
- Quand l'appareil n'est pas utilisé, s'assurer que les boutons sont bien sur la position •.
- Ne pas tirer sur le câble pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuer aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- Ne jamais essayer de réparer l'appareil soi-même. Les réparations effectuées par du personnel non qualifié peuvent causer des dommages ou entraîner d'autres défauts de fonctionnement. Faire appel au service d'assistance.
- Ne pas poser d'objets lourds sur la porte du four ouverte.
- Ne pas stocker de matériel inflammable dans la niche du bas.
- Les surfaces intérieures du tiroir (s'il y en a un) peuvent devenir chaudes.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant d'utilisation de l'appareil.
- S'assurer que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.

Mise au rebut

- Mise au rebut du matériel d'emballage : se conformer aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), prévoit que les électroménagers ne peuvent pas être traités comme des déchets solides urbains courants. Les appareils usagés doivent faire l'objet d'une collecte séparée pour optimiser le taux de récupération et de recyclage des matériaux qui les composent et empêcher tout danger pour la santé et pour l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée est appliqué sur tous les produits pour rappeler qu'ils font l'objet d'une collecte sélective. Les électroménagers usagés pourront être remis au service de collecte public, déposés dans les déchetteries communales prévues à cet effet ou, si la loi du pays le prévoit, repris par les commerçants lors de l'achat d'un nouvel appareil de même type. Tous les principaux fabricants d'électroménagers s'appliquent à créer et gérer des systèmes de collecte et d'élimination des appareils usagés.

Economies et respect de l'environnement

- Pour faire des économies d'électricité, utiliser autant que possible le four pendant les heures creuses.
- Pour la cuisson au GRIL, nous recommandons de garder la porte du four fermée: les résultats obtenus sont meilleurs et la consommation d'énergie est moindre (environ 10% d'économie).
- Garder les joints propres et en bon état pour qu'ils adhèrent bien à la porte et ne causent pas de déperdition de chaleur.

Nettoyage et entretien

05/2011- 195043376.06
XEROX FABRIANO

FR

Eteindre l'appareil

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien couper l'alimentation électrique de l'appareil.

Nettoyage du four

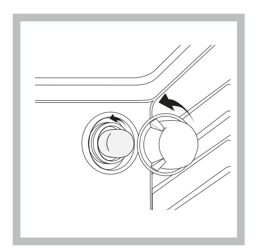
! Ne pas utiliser de jet de vapeur pour le nettoyage.

- Nettoyer l'extérieur émaillé ou inox et les joints en caoutchouc à l'aide d'une éponge imbibée d'eau tiède additionnée de savon neutre Si les taches sont difficiles à enlever, utiliser des produits spéciaux. Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. Ne pas utiliser de poudres abrasives ni de produits corrosifs.
- Nettoyer l'enceinte après toute utilisation, quand le four est encore tiède. Utiliser de l'eau chaude et du détergent, rincer et essuyer avec un chiffon doux. Eviter tout produit abrasif.
- Nettoyer la vitre de la porte du four à l'aide d'éponges et de produits non abrasifs et essuyer avec un chiffon doux. Ne jamais utiliser de matériaux rêches abrasifs ou de grattoirs métalliques aiguisés qui pourraient rayer la surface et briser le verre.
- Les accessoires peuvent être lavés comme de la vaisselle courante, même au lave-vaisselle.
- Pour éliminer la graisse et la saleté du tableau de bord, utiliser une éponge non abrasive ou un chiffon doux.

Contrôler les joints du four

Contrôler périodiquement l'état du joint autour de la porte du four. S'il est abîmé, s'adresser au service après-vente le plus proche de son domicile. Mieux vaut ne pas utiliser le four tant qu'il n'est pas réparé.

Remplacement de l'ampoule d'éclairage du four



1. Débrancher le four, enlever le couvercle en verre du logement de la lampe (*voir figure*).
2. Retirer l'ampoule et la remplacer par une autre de même type : tension 230 V, puissance 25 W, culot E 14.
3. Remonter le couvercle et rebrancher le four au réseau électrique.

Nettoyage du plan de cuisson vitrocéramique

! Ne jamais utiliser de détergents abrasifs ou corrosifs, tels que des bombes aérosols pour grilloirs et fours, des détacheurs et des anti-rouille, des poudres à récurer ou des éponges à surface abrasive : ils risquent de rayer irrémédiablement la surface.

- Il suffit de laver le plan de cuisson avec un éponge humide et de l'essuyer avec du papier essuie-tout.
- Si la table est particulièrement sale, frotter avec un produit d'entretien adapté au verre vitrocéramique, rincer et essuyer.
- Pour enlever les salissures en relief, utiliser un grattoir spécial (pas fourni avec l'appareil). Intervenir dès que possible, ne pas attendre que l'appareil ait refroidi afin d'éviter toute incrustation des salissures. L'utilisation d'une éponge en fil d'acier inoxydable, spéciale verre vitrocéramique, imprégnée d'eau savonneuse donne d'excellents résultats.
- Tout objet, matière plastique ou sucre ayant accidentellement fondu sur la table de cuisson doit être aussitôt enlevé à l'aide du grattoir tant que la surface est encore chaude.
- Une fois que la table est propre, elle peut être traitée avec un produit d'entretien et de protection spécial : celui-ci forme un film invisible qui protège la surface en cas de débordement accidentel. Il est recommandé d'effectuer ces opérations d'entretien quand l'appareil est tiède (pas chaud) ou froid.
- Prendre soin de toujours bien rincer à l'eau claire et d'essuyer la table : les résidus des produits pourraient en effet s'incruster lors d'une prochaine cuisson.

Produits de nettoyage spéciaux pour vitrocéramique	Où les acheter
Raclette à lames et lames de rechange	Bricolage et quincaillerie
Stahl-Fix SWISSCLEANER WK TOP Autres produits pour vitrocéramique	Articles ménagers Bricolage Quincaillerie Supermarchés

Nettoyage de l'acier inox

Des taches peuvent se former sur l'acier inox si ce dernier reste trop longtemps au contact d'une eau très calcaire ou de détergents agressifs contenant du phosphore. Nous conseillons de rincer abondamment et de bien essuyer.

Assistance

! Ne jamais faire appel à des techniciens non agréés.

Indiquer :

- le type d'anomalie;
- le modèle de l'appareil (Mod.)
- son numéro de série (S/N)

Ces informations figurent sur la plaquette signalétique apposée sur l'appareil